Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 10 września 1927 roku. № 37.

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

# Barwa piw jasnych.

(Dokończenie).

Czyż więc nie możnaby było przemyć również łusek w taki sposób, ażeby je pozbawić szkodliwych składników, zanim zostaną użyte jako materjał filtracyjny dla brzeczki.

Zadanie nie jest takie trudne. Przemycie odbywa się łatwo i szybko, gdyż woda płucząca i brudy w niej rozpuszczone filtrują się z dużą szybkością poprzez wielką warstwę łusek.

Sposób jest bardzo prosty. Użyćby należało naczynia ogrzewanego parą, o dnie stożkowatem, z rurą odpływową, nad którem znajduje się drugie dno dziurkowane. Naczynie powinno mieścić całą ilość łuski, dwunastokrotną ilość wagową wody, ponad którą znajdowałaby się jeszcze wolna przestrzeń. W pierwszej chwili warzenia łuska się wzbije i zmąci z wodą, potem jednak, gdy powietrze zostanie zupełnie przez warzenie usunięte, wrzątek się uspokoi. Kwadrans czasu wystarczy na gotowanie, poczem należałoby płukać łuski gorącą wodą, dotąd póki z kranu odpływowego nie zacznie ściekać woda czysta prawie bezbarwna. Gorący wyciąg i popłuczyny wprowadzone do wężownicy mogą być zużyte do ogrzewania wody.

Warzenie i płukanie łusek mogą być szybko uskutecznione w czasie między kruszeniem (śrutowaniem) i zacieraniem, a wymyte łuski dorzucałoby się do zacieru wraz z ostatnim zasypem kruszu (śrutu). Oczywiście, że można do tego wybrać każdą chwilę zacierania.

Jak z tego widzimy, mycie łusek nie jest trudne.

Rozumie się samo przez się, że zupełne oddzielenie łusek od kruszu i mąki jest niemożliwe. Jednakże próby, wykonane z kruszem zwykłym z różnych browarów dowiodły, że mając udoskonalony młynek osiąga się wyniki dodatnie.

Z jasnego słodu skruszonego na młynku Seck'a w browarze, posługując się sitem o 36 otworach na jeden cm², p. L. Fries otrzymał następujące wyniki:

89,4% kaszy i mąki ze śladami łuski i oddzielnie,

10,6% łuski ze znikomą przymieszką mąki przylegającej do łusek.

Ile tracimy ekstraktu, jeżeli te 10,6% łuski dodajemy do zacieru po wywarzeniu i omyciu?

Wykonano dwa zaciery próbne, do jednego użyto krusz całkowity, przy drugim oddzielono łuskę, t. j. 10,6%. W pierwszym wypadku wydajność wynosiła 73,9%, w drugim zaś — 70,5%; różnica stanowi zatem 3,4%.

Przy użyciu ciemnego słodu na młynku Buhler'a, pracując w tych samych warunkach, otrzymano 11,4% łuski, a odrzucając ją przed zacieraniem stwierdzono różnicę wydajności 2,9%.

W trzeciem doświadczeniu z młynkiem mniej udoskonalonym, strata na wydajności wynosiła już 8,9%. Młynek ten okazał się nieodpowiednim do celów, do których zmierzało doświadczenie.

Jakie należy wyciągnąć wnioski z dwóch pierwszych prób oddzielenia łuski? Oto zdanie prelegenta: 1) jeżeli uda się w praktyce oddzielenie łusek w takim stopniu, jak tego dokonano w przykładach w laboratorjum, co zresztą jest możliwe, oddzielne mycie i wyługowanie łusek usuwa większą część (najmniej cztery piąte) ciał rozpuszczalnych, a szkodliwych dla barwy i jakości, zawartych w łuskach słodu kruszonego. Nie ulega wątpliwości, że jeżeli wszystko, co wiadomo o łuskach, jest prawdą, oddzielenie łusek wywiera duży wpływ na przyrządzenie, zabarwienie i jakość piwa; 2) ponieważ ten nowy sposób powoduje straty około 3% w wydajności w browarze, tak jak wykazały próby (a tak należy przypuszczać), skłaniać może, na pierwszy rzut oka, do odrzucenia proponowanej przez prelegenta metody. Można jednak tę sprawę oświetlić w inny sposób, a mianowicie:

myjąc łuski wskazanym sposobem, starajmy się otrzymać taką samą ilość piwa, jakąbyśmy otrzymali stosując dawną metodę; gęstość piwa będzie przez to mniejsza o kilka dziesiątych procentu, około 0,4 do 0,5% Ball. Tu należy zadać sobie pytanie jakie piwo będzie lepsze, to, które jest nieco mocniejsze i zawiera wszystkie rozpuszczalne, a szkodliwe składniki łuski, czy też nieco słabsze, w którem tych składników prawie że niema?

Odpowiedź jest nietrudna. W dążeniu do wytworzenia doskonałych piw o wysokiej jakości i smaku wykwintnym nowy sposób p. L. Fries'a oddać może duże usługi i warto jest bez uprzedzeń i bez zgóry powziętej niechęci, przeprowadzić próby w browarze.

---

## ROZWÓJ PRODUKCJI CHMIELU W POLSCE.

Od kilku lat zaznacza się już w Polsce dość duży rozwój plantacji chmielu. Największe obszary uprawiane są na Wołyniu, następnie w lubelszczyźnie, gdzie wyróżniają się plantacje braci Kleniewskich oraz inne okoliczne. W roku bieżącym zainteresowanie chmielem wzrosło znacznie wśród ziemiaństwa oraz włościan. Między innemi rozpoczynają plantować chmiel również osadnicy wojskowi na Wołyniu. Plantacje tej użytecznej rośliny powstały nawet w okolicach Warszawy. Tak więc w majątku hr. Branickich, Morysinku pod Wilanowem, urządzono również plantację chmielu, która dała zupełnie dobre wyniki, nie bacząc na stosunkowo dużą wilgotność tej miejscowości.

W tych dniach bawił w Polsce p. Franciszek Triska, przedstawiciel niemieckiego Związku plantatorów chmielu w Żatecu (Czechosłowacja). Gość zagraniczny zwiedził nasze wołyńskie i lubelskie plantacje, jak również wilanowską. Ogólne wrażenie, które wywarły na nim nasze plantacje, było bardzo dodatnie. P. Triska wyrażał się o poziomie polskiego chmielnictwa z wysokiem uznaniem, utrzymując, że polscy plantatorzy osiągnęli nadzwyczaj wysoki poziom w zupełności dorównywujący zagranicznemu.

Taki stan plantacji chmielu w Polsce zasługuje na szczególniejszą uwagę w związku z ciężkiem położeniem chmielnictwa niemieckiego. Plantacje w Niemczech uległy poważnej pladze zarazy grzybka t. zw. Pseudoperencspora humili i dotychczas jeszcze nie mogą osiągnąć dawnej normy wytwórczości.

Jasne jest wobec tego, że nasz chmiel ma poważne widoki, jako artykuł wywozu, jeśli przyjmiemy pod uwagę, że tegoroczne zapotrzebowanie naszych krajowych browarów wyniesie mniej więcej około 12.000 centnarów, a przypuszczalny urodzaj około 45.000, to pozostaje znaczna nadwyżka, którą z powodzeniem możemy wywieźć zagranicę.

Nasz chmiel chętnie nabywany jest przez zagranicę. Dzięki odpowiedniemu klimatowi i glebie, zarówno jak i umiejętnemu sposobowi plantowania, gatunek jego jest wysoki i polski chmiel można zaliczyć do chmielów szlachetnych. Zachodzi jednakże ciekawe zjawisko, że wywożąc chmiel jednocześnie sprowadzamy go z zagranicy. Tłumaczyć to należy zapewne przedewszystkiem lżejszemi warunkami kredytowemi, uzyskiwanemi przez właścicieli browarów od zagranicznych sprzedawców chmielu. Są one istotnie dogodniejsze od naszych, a terminy ich spłat są dłuższe. Dalej przywóz zagranicznego chmielu do Polski należy tłumaczyć niskiemi cłami. Wynoszą one 170 złotych od kwintala, podczas gdy w Niemczech pobiera się 100 złotych marek za tę samą ilość, a w Czechosłowacji 700 koron. Różnica więc jest niewspółmierna. Pozatem Komisja Przywozu być może zanadto liberalnie udziela pozwoleń przywozu tego produktu, którego mamy nadmiar w kraju. Tak np. podczas poprzedniej kampanji udzielono pozwoleń na przywóz 6.000 centnarów chmielu, z czego wykorzystano tylko 4.000. W tym samym czasie mieliśmy również dobry urodzaj i chmiel Polski chętnie był nabywany przez zagranicę. Wywieźliśmy tam całkowity nadmiar produkcji naszej. Wydaje się więc, że racjonalną byłoby rzeczą, aby pozwolenia nie były udzielane tak szeroko, cła zaś zostały zwiększone.

---

## ZBIORY CHMIELU ZAGRANICĄ I W POLSCE.

Z głównie produkujących chmiel krajów, dochodzą wieści o dobrym stanie urodzaju. W Czechosłowacji zbiory wypadły bardzo pomyślnie, jak również w Niemczech. W Jugosławiji jedynie, jak komunikują, poczynił znaczne szkody na plantacjach chmielu czerwony pająćzek. Wszędzie zbiór został spóźniony z powodów atmosferycznych. W Polsce, jak przewidywaliśmy, urodzaj jest zupełnie dobry.

---

# STATUT
## Związku Właścicieli Browarów w Polsce.

(Dokończenie).

§ 27.

Wszelką korespondencję Związku podpisuje prezes, lub jego zastępca, lub kierownik Związku, lub osoba przez nich upoważniona.

Wszelkie zobowiązania w imieniu Związku winny być podpisywane przez prezesa, lub jego zastępcę i dwóch członków Zarządu.

Do odbierania z poczty pieniędzy, przesyłek i dokumentów dostateczny jest podpis jednego z członków Zarządu, lub kierownika Związku, lub osoby przez nich upoważnionej.

§ 28.

Do bezpośredniego zawiadywania sprawami Związku, Zarząd w miarę uznanej przez siebie potrzeby, powołuje kierownika zarządzającego z pośród członków Związku lub osób postronnych i określa jego kompetencję.

### c. Komisja Rewizyjna.

§ 29.

Do sprawdzenia sprawozdania i bilansu wybierana jest corocznie, na rok naprzód, przez walne zgromadzenie z grona osób, mających prawo uczestniczyć na walnem zgromadzeniu Komisja Rewizyjna, złożona z trzech członków, nie należących do Zarządu i nie piastujących żadnego urzędu w Związku.

Komisja Rewizyjna obowiązana jest przed walnem zgromadzeniem sprawdzić kasę, kapitały i dokonać rewizji wszystkich, mających związek ze sprawozdaniem i bilansem ksiąg, rachunków, dowodów i wogóle działalności Związku, oraz rozpoznać budżet i plan działań na rok następny.



Komisja Rewizyjna komunikuje swą opinję na piśmie Zarządowi, który wraz ze swemi uwagami przedstawia ją walnemu zgromadzeniu.

Komisja Rewizyjna może dokonywać oględzin i przeprowadzać rewizję całego majątku Związku, a także sprawdzać wszelkie dokonane przez Związek czynności. Zarząd winien ułatwić pracę Komisji Rewizyjnej przez udzielanie jej wszelkich wskazówek i środków potrzebnych do wykonania czynności.

### E. Sprawozdanie z działalności Związku.

§ 30.

Rok sprawozdawczy trwa od 1 stycznia do 31 grudnia włącznie.

Po zakończeniu roku sprawozdawczego Zarząd układa, nie poźniej jak w ciągu dwóch miesięcy, szczegółowe sprawozdanie i bilans.

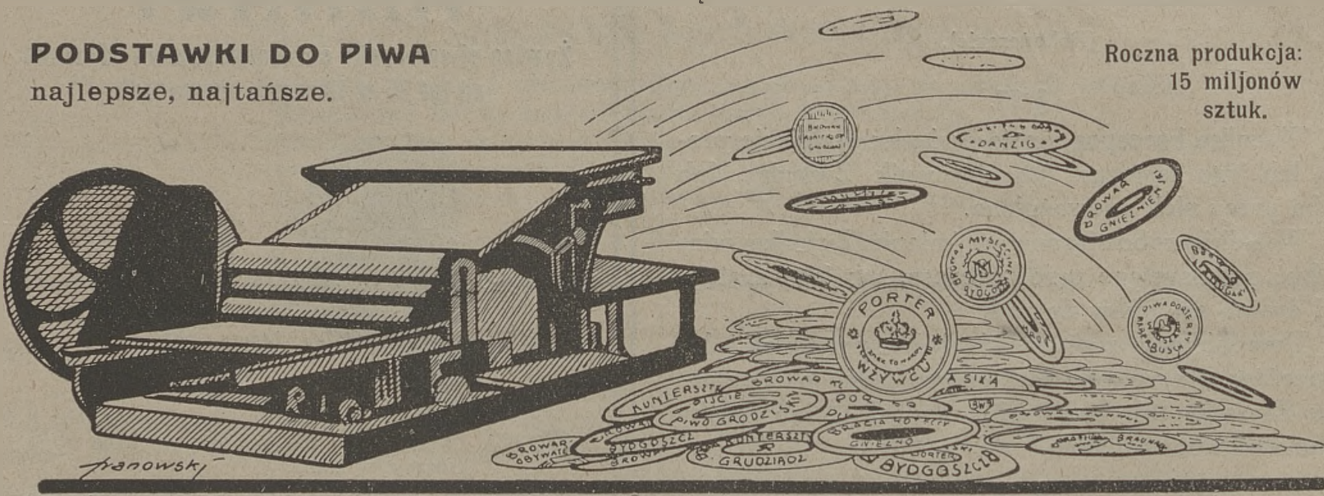
Do sprawozdania dołącza się opinję Komisji Rewizyjnej.

§ 31.

Sprawozdanie winno obejmować szczegółowo następujące pozycje:

a. rachunek rzeczywistego majątku Związku,

b. ogólny przychód i rozchód za cały rok sprawozdawczy,




c. rachunek szczegółowy wydatków na pensje dla pracujących w Związku i na inne koszty administracji.

**F. Rozwiązanie Związku i likwidacja.**

§ 32.

Rozwiązanie Związku może nastąpić nie inaczej, jak na skutek dwóch kolejnych uchwał walnych zgromadzeń, z których drugie ma się odbyć nie wcześniej, jak po upływie miesiąca od daty pierwszego zgromadzenia; uchwały te winny zapaść większością $^3/_4$ obecnych, reprezentujących przynajmniej $^2/_3$ wszystkich głosów Związku.

Walne zgromadzenie wybiera z grona członków najmniej trzy osoby stanowiące Komisję Likwidacyjną i oznacza sposób likwidacji i zużytkowania majątku Związku.

**G. Założyciele Związku.**

§ 33.

Założycielami Związku są:

Jan Patzer, Dyrektor Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. „Haberbusch i Schiele" zamieszkały w Warszawie przy ul. Lwowskiej Nr. 17.

Witold Bogusławski, Członek Rady Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. „Haberbusch i Schiele" zamieszkały w Warszawie przy ul. Kapucyńskiej Nr. 7

i Władysław Strakacz, właściciel Skierniewickiego Browaru Parowego, zamieszkały w Skierniewicach.

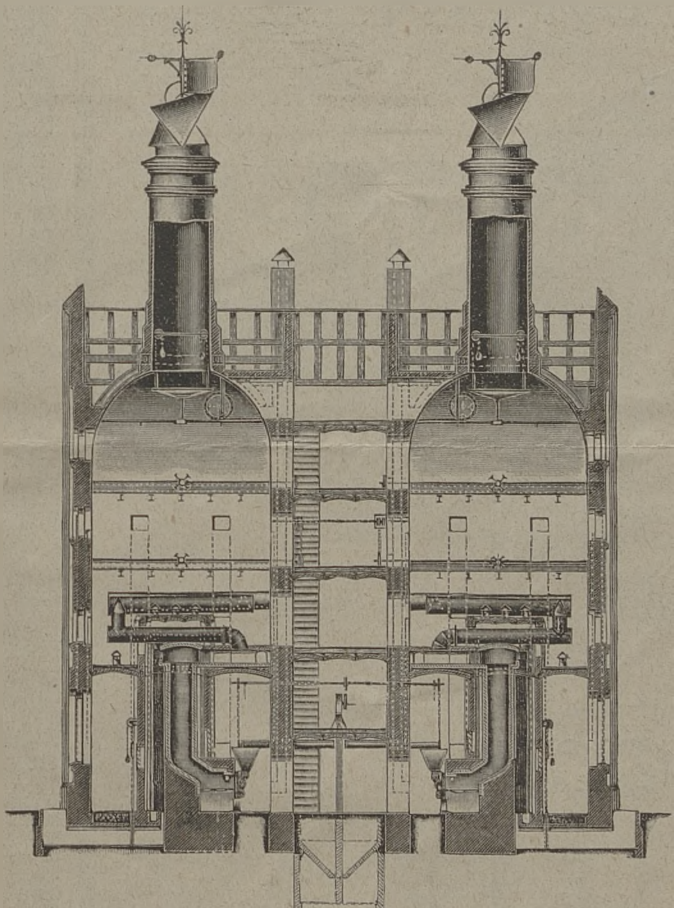


## CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Warszawa. | 31/VIII. | 40 — 50 — 41 zł. |
| | 3/IX. | 40 — 41 zł. |
| Bydgoszcz. | 31/VIII. | 38 — 39 zł. |
| Grudziądz. | 1/IX. | 39 — 41 zł. |
| Łódź. | 1/IX. | 43 — 44 zł. |
| | 6/IX. | 42 — 43 zł. |
| Poznań. | 31/VIII. | 39.50 — 41.50 zł. |
| | 2/IX. | 39.50 — 41.50 zł. |
| | 3/IX. | 39.50 — 41.50 zł. |
| | 5/IX | 39.50 — 41.50 zł. |
| Wilno. | 2/IX. | 38 — 40 zł. |
| | 6/IX. | 38 — 40 zł. |
| Gdańsk. | 5/IX. | 11.50 — 12.00 flh. |
| Berlin. | 31/VIII. | 220 — 268 mk. n. |
| | 1/IX | 220 — 269 " |
| | 2/IX. | 220 — 268 " |
| | 3/IX. | 220 — 267 " |
| | 5/IX. | 220 — 266 " |
| | 6/IX. | 220 — 266 " |
| Hamburg. | 31/VIII. | 11.80 flh. Dun. Ros. |
| | 1/IX. | bez zmian. |
| Chicago. | 30/VIII. | Malting 73 — 84 cts. za bushel. |
| | 1/IX. | Malting 73 — 84 cts. za bushel. |
| | 2/IX. | Malting 75 — 84 cts. za bushel. |
| | 3/IX. | Malting 76 — 85 cts. za bushel. |
| Nowy Jork. | 30/VIII. | Malting 94 dol. za barrel. |
| | 31/VIII. | Malting 94 dol. za barrel. |
| | 1/IX. | Malting 94 dol. za barrel. |
| | 2/IX. | Malting 94 dol. za barrel. |
| | 3/IX. | Malting 94 dol. za barrel. |

## CHMIEL.

Lwów 3/IX. Zbiory chmielu w Polsce już są ukończone i wynoszą o 30% więcej od roku ubiegłego. Ogólny zbiór chmielu w Polsce wynosi około 50.000 centnarów. Również jakościowo wypadły zbiory zadawalniająco i przeważają jakości wyborowe. Ostatnie burze wyrządziły nieco szkód w chmielnikach i spowodowały, że ilość II gatunku będzie nieco zwiększona. Ceny jeszcze nie ustalone. Większej tranzakcji dotychczas nie zawarto ponieważ producenci, przyzwyczajeni do wysokich zeszłorocznych cen, nie chcą się zgodzić na ceny nizkie, które w stosunku do rynku międzynarodowego w Saazu wynosić będą około 50 dol. za 50 kg.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.